

思わずでかけたくなる「楽しい」を再発見！

comxcom

コムコムマガジン

COMMUNITY×COMMUNICATION

No. 108

一緒に

作ろう！感謝を伝える

バレンタイン♡

2022/Feb.

02

PRESENT
レムリア 秋冬の紅茶ギフト

秋冬の夜をゆっくり楽しむためのセット。
それぞれミルクティーにしても美味しい！

タグでつながるコミュニティマガジン!!
#comcommag

気になる場所やものをInstagramで教えてね！

CABLEGUIDE 2月号

令和4年2月1日発行（毎月1回1日発行）
平成3年2月25日第三種郵便物認可

通巻386号

編集・制作／合同印刷（株） TEL0859・29・1161
発行／株／中海アール放送 〒683・0852 米子市海崎610 TEL0859・29・2211

定価 100円 番組表代金は月利用料金に含まれています。

一緒に 作ろう！感謝を伝える バレンタイン♡



2月14日は、バレンタインデー。コロナ禍を経験して、多くの人が感じている、些細な日常のありがたみ。通学や通勤、買い物、家族が集まることなど、当たり前でできていたことに制限がかかって、人と会う機会が減った昨今だと思います。

でも、誰かを想う気持ちはより一層強くなったのでは？ そんな今こそ想いを伝えたいですね。

年々多様化していくバレンタイン。コムマガ編集部では「老若男女誰が贈ってもいい」を提案！身近な人ほど、照れ臭くて普段なかなか「ありがとう」と伝えられないもの。自分たちも楽しみながら感謝を伝えるのに、バレンタインは絶好の機会だと思いませんか？

そこで今回は、パティシエの方にレクチャーしていただきながら、中学生「スイーツ男子」と一緒にバレンタインチョコを作ってみました。材料は、スーパーや100均で揃うので、中学生でも買いに行けます。

ポイントをお伝えするので、皆さんもぜひ作ってみてくださいね。誰かと一緒に作って、一緒に食べるのもいいし、離れた家族に送るのもいいですね。

今回作るものはこれ！

紅茶



生チョコ



フォンダンショコラ風
チョコマフィン



作りますよ～！

頑張るぞ！



スイーツ男子
ナルくん



パティシエ
遠藤さん



コムマガ編集部
ヨンピル

ワクワク♪

今回お教わったのは

ケーキ屋・ロシエの
パティシエ 遠藤咲江さん

*お店の紹介はP5へ

また、チョコ珈琲のように言われがちですが、紅茶だってチョコのおともにもぴったり。感謝の気持ちを伝えるにあたって、いつもの紅茶をほんの少し丁寧な淹れる方法も紹介します。

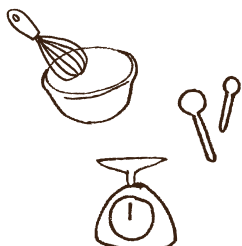
コロナ禍のおうち時間も充実するし、何より楽しい。あま〜い香りに心も満たされてストレス解消できちゃいますよ！



まずは材料と道具を準備しよう

。道具。

- ステンレスボウル (2個を洗って使いまわしました)
- 大鍋(湯煎用)
- 小鍋
- 泡立て器
- はかり
- ふるい
- ゴムベラ
- バット
- ラップ(ッキングシート)
- キッチンペーパー
- 竹串
- さいばし
- 絞り袋 (100均OK)
- マフィンカップ (100均OK。自立するもの)
今回は【底径4.5cm×高さ4cm】7個分
- オーブン (160℃で焼きます)



。材料。

- 卵L玉 1個 (SやMの場合は60gになるようにする)
- 板チョコビター (可能なら製菓用チョコレート) 500g あれば十分
- グラニュー糖 (砂糖) 90g
- サラダ油 105g
- 牛乳 45g
- ヨーグルト 60g
- 塩 3g
- ラム酒 (ブランデー) 12g+大さじ1
- 薄力粉 (バイオレット推奨) 115g
- ベーキングパウダー 3g
- ココア 30g+まぶす用適量
- いちご7個 (マフィン1個につき1個使用)
- 生クリーム (純乳脂肪) 100g+130g
- 水あめ 25g
- バター (有塩・無塩どちらでも) 20g
- 紅茶のティーバッグ (人数分)



お菓子作りは段取りが大事!

■ =チョコマフィン ■ =生チョコ

生地を焼いている間、チョコを冷やしている間などの隙間時間を有効活用!
この流れを参考にしてみてくださいね。「大切なあの人」の喜ぶ顔を想像しながら、段取りをイメージトレーニング!

マフィン生地作り

- * オープンを温める
- * 計量する
- * 順番に混ぜる
- * オープンで焼く

焼いている間に...

生チョコ作り

- * 湯煎用にお湯を沸かす
- * 計量する
- * 材料を溶かす
- * 冷蔵庫で冷やす

冷やしている間に...

トッピング用チョコ作り

- * 計量する
- * チョコを溶かす
- * いちごにチョコをつける
- * 冷蔵庫で冷やす

冷やしている間に...

マフィンに入れるチョコソース作りとマフィンの仕上げ

- * 計量する (余ったチョコも活用)
- * チョコを溶かす
- * 生クリームと混ぜる
- * マフィン生地に流し込む
- * いちごを乗せる

生チョコの仕上げ

- * カットする
- * ココアをまぶす

フォンダンショコラ風 チョコマフィン



材料 (マフィンカップ【底径4.5cm×高さ4cm】7個分)

マフィン生地

- 卵 L玉 1個 (SやMの場合は60gになるようにする)
- グラニュー糖 (砂糖) 90g
- サラダ油 105g
- 牛乳 45g
- ヨーグルト 60g
- 塩 3g
- ラム酒 (ブランデー) 12g
- 薄力粉 (バイオレット推奨) 115g
- ベーキングパウダー 3g
- ココア 30g

トッピング用チョコ

- 板チョコビター 50g (可能なら製菓用チョコレート)
- いちご 7個 (マフィン1個につき1個使用)

マフィンに入れるチョコソース

※チョコと生クリーム 2:1

- 板チョコビター 200g (可能なら製菓用チョコレート)
- 生クリーム (純乳脂肪) 100g



ここがポイント①

計量大事!
でも5gまでの誤差ならOK



お菓子作りは計量をきっちりしないと失敗するというイメージがありました。が、「5gまでの誤差なら大丈夫」と遠藤さん。そう思うと随分お菓子作りのハードルが下がりますね! 粉類 A だけはふるっておきましょう。

ここがポイント②

材料を混ぜるだけ!



ボウルに材料を入れて混ぜるだけで生地は完成! ポイントはひとつ材料を加えるごとに混ぜること!

ここがポイント③

オーブンによって誤差あり!
少なめの時間にして様子を見て



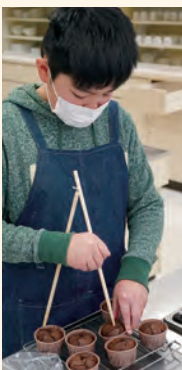
今回利用したコムコムスクエアの調理室はガスオーブンだったので、下段で15分強でした。家庭用だと160℃で25分が目安。焼き上がりは、竹串などをマフィンに刺してみても。生地がくっついてこなければOK。

ここがポイント④

さいばしで穴を開けて...

トッピングやチョコソースでワンランク上のマフィンになる!

簡単な工程でフォンダンショコラ風に。この一時間でプロの味。「大切なあの人」の驚く顔を思い浮かべて作ります。



チョコソースをたっぷり!



チョコをつけたいちごをのせるだけ!

いちご+チョコで可愛いアイテムが完成!



詳しい作り方はWebで!

ドキドキ…

水が入らないようにね!

ここがポイント①

湯煎する温度は80℃! 水が入らないように 大きめのボウルで。

マフィンのひとつずつ材料を加えていったけど、こちらは最初からひとつのボウルに入れてOK。湯煎をするときの温度は80℃くらい。あんまり高すぎると固まらないので、火は切っておく。



ここがポイント②

超重要! 絶対に水を入れない

「チョコは油分だけでできてるから、水分と混ぜると固まらなくて失敗しちゃうよ」と遠藤さん。ボウルの中にはもちろん、道具にも水につかないように徹底するのが一番大事!



この隙間注意!!

ここがポイント③

切るたびに 包丁を温めると 切りやすい!



チョコを切る時は、湯煎に使ったお湯に包丁を入れて温めます。水につかないよう、必ず乾いたふきんなどで拭いてから切ります。丸くする場合は、四角にカットした後丸めましょう。

ここがポイント④

手熱で溶けやすいから素早く!



ここがポイント⑤

水あめ必須!

水あめを入れると、ロドけのよい生チョコになります。

絶対入れて欲しい!余ったら、煮物など料理にも使えます。



生チョコ

材料 ◯ 生チョコ ◯

- 板チョコビター 200g (可能なら製菓用チョコレート)
- バター(有塩・無塩どちらでも) 20g
- 生クリーム(純乳脂肪) 130g
- 水あめ 25g
- ラム酒 大さじ1
- ココア(チョコにまぶす用) 適量



詳しい作り方は Web で!

いつもの紅茶を丁寧に淹れてみよう!

ここがポイント①

必ずカップを温める!

紅茶のおいしい成分「タンニン」は、80℃以上の高い湯温でゆっくり溶け出す性質があるので、紅茶はできるだけ高い湯温(100℃)で抽出しましょう。

冷たいカップにお湯を注いでも5~10℃下がってしまうため、カップを温めておくことがとても重要。



ティーマスター 遠藤さん コムマガ編集部 ヨンビル



紅茶

材料 ◯ 紅茶 ◯

- ティーバッグの紅茶(人数分)
- ラップ

ここがポイント②

お湯を注いでからティーバッグを入れる! 抽出中も揺すらないで。



お湯を注いでから、そっとティーバッグを入れましょう。

ティーバッグにお湯をかける人が多いですが、それは間違いなんだとか。スーパーなどで販売されている安いティーバッグは、ダストという茶葉が粉々で細かい等級(サイズ)。揺すと雑味やえぐみが出てしまいます。(逆に茶葉で淹れる時は、葉に勢いよく注ぐ)。

今回お教わったのは

レムリアのティーマスター
遠藤麻衣子さん
*お店の紹介はP5へ

淹れ方ポイント 紅茶編



今回教わったプロの味が楽しめる！

— SHOP LIST —

ショーケースを持たない
完全予約制のケーキ屋さん

Roche◎TOA(ロシェ)



📍 米子市米原 9-3-20 東亜青果内
🕒 8:30~16:00(土曜は16:30まで)
📞 水曜・日曜・祝日(変則あり)

「ケーキ屋さんのソフトクリーム
とドリンク」は予約なしでも購入
可能。ご予約・お問い合わせは
こちらのLINEから▶



Instagram



紅茶の卸売、オリジナル紅茶の
開発を手がける、紅茶の専門店

LEMURIA(レムリア)



📍 米子市西福原 2 丁目 4-21
☎ (0859)46-0239

実店舗はなく、ネットショップから
購入可能。
ご予約・お問い合わせはこちら
のサイトから▶



Instagram



— PRESENT —



レムリア 秋冬の紅茶ギフト 10名様

秋冬の夜をゆっくり楽しむためのセット。
それぞれミルクティーにしても美味しい！

内容：ポット専用ティーバッグ
遊糸(紅茶：ネパール&松江)×5パック入
旗雲(ほうじ茶：松江)×5パック入
茜雲(秋摘み紅茶：ネパール)×5パック入

募集要項

応募締切 2月20日(日)

[Web]

中海テレビ放送公式サイトより応募フォームにした
がってアンケートにお答えください。

[はがき]

住所・氏名・年齢・連絡先・アンケート(①今後取り上げて
欲しいテーマまたは今気になっているもの ②com×com
マガジンへのご意見・ご感想)のお答えを記入の上、中海
テレビ放送までお送りください。

送り先/〒683-0852 鳥取県米子市河崎 610

中海テレビ放送「com×com マガジンプレゼント」係

※厳正な抽選のうえ当選者を決定いたします。当選者の発表は、
プレゼントの発送をもってかえさせていただきます。



中海テレビコムマガジン 検索

♡ 大切な人に渡して感謝を伝えよう！

普段言葉だけでは恥ずかしくて伝えられないけど、バレンタインに便乗して、チョコと一緒に「ありがとう」を伝えるといいよ！

せっかく覚えたレシピだから、バレンタインに限らず、また一緒に作って何度でも食べたいですね。その度にお互い優しい気持ちになれる、思い出深いレシピになっていくことでしょう。



ナルくんはお母さんに！



ヨンピルはクリエイター仲間！

おまけ

味見は作った人の特権！

う～ん！上出来！！



どのレシピもほんの一手間でおいし
さが倍増。でもそれは「手間」で
はなく、相手を思う「ひと工夫」な
んだとわかりました。作ってる間、
贈る相手が喜んでくれるのを想像し
て、ずっとワクワクしていました。

おお！美味しい～！！



難しそうに見えたけど、「混ぜて焼
くだけ」で本当に簡単だった！プレ
ゼント用に考えながら作ったから普
通よりも美味しくできたのかも！
食べてもらえるのが楽しみ♪



ここがポイント③

取り出す時もそっと！



1~2 分で抽出できるので、そっとティーバッグを上げ、くると1回だけ回します
(写真左)。上げる前に、水面でピタッと止めましょう(写真中)。

表面張力の働きで引き上げても水滴が落ちないので(写真右)。つまり引き上げ
た時に、余計なえぐみが出ないということ。



詳しい淹れ方は
Web で！



しばらくすると、茶液と
お湯が二層に分かれてき
ます。揺らさないように
淹れるとこんなふうにな
ります。

編集部

あとがき

Postscript

感謝を伝えるありがとうチョコ、皆さんもお試しあれ！

プロの技「ポイント」を伝える技術に感動！

ポイントを教わってその通りに作ると、ホントにお店みたいな味になりました。

いろんな人に食べさせてあげたいです！

やっぱりお菓子作りってステキ

撮影しながら、チョコレート
の甘い香りにワクワク。昔はよく作っていたのを思い出しました。今年はまだ挑戦しようかな！

手作りってやっぱり特別

試食の時、食べる瞬間だけじゃなく、作った時にこんなことあった！と楽しそうに話してくれるのが更に嬉しいんですよ。手作りには思い出も一緒に詰まっているのが素敵です。



↑上手にできてご満悦！

特集のオフショットは Instagramをチェック



@commaga2018



▶ 特集で語り切れなかったウラ話はWebにて公開中！



←コムコムマガジン Webページをチェック

🔍 中海テレビコムコムマガジン

Creators Voice

みやたくみこさんのインタビューを Webで公開中



「みやたくみこさんの卒業制作「わくわく！いっしょのおかたづけ」



このコムコムマガジンの特集・イベントページはデジタルハリウッドSTUDIO米子の卒業生で作成しています。

みやたくみこさんへの
お仕事の依頼はこちらから



miyamiya27n.04k.23m.08a@gmail.com

制作実績



Web デザイナー
みやたくみこ

スキル

デザイン全般・イラスト・動画

フリーランスでデザインをメインに活動しています。
お子様向けのかわいいデザインから、シンプルでカッコいいデザイン、見ていて楽しくなるデザインなど、枠にとらわれず、幅広いデザインができるよう心がけています。
責任感のある誠実な対応で、日々、お仕事させていただいています。

Sanin Creators File



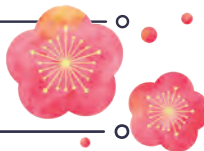
山陰クリエイターズファイル

山陰クリエイターズファイルとは、デジタルを卒業後、クリエイターとして活動している人たちを紹介するコーナーです。お仕事の依頼や相談などお気軽にお問い合わせください。

春の転職応援キャンペーン 2月20日(日)申込締切

受講コースに **プラス1ヶ月プレゼント!**

早期受講1ヶ月 or 受講後1ヶ月 のどちらかお選びいただけます。



デジタルハリウッドSTUDIO米子 EVENT INFORMATION

2022.2.1 - 2022.2.28

※イベント参加の方はマスクの着用・検温・手指消毒にご協力をお願いいたします。

3月生
募集中

Webデザイナー専攻 8ヶ月 転職 WP 強化パック

未経験からの転職でも安心。Web業界に転職するときに必要なポートフォリオの制作サポート、Webの基礎知識など転職を希望する人のためのパックです。転職だけでなくフリーランスを目指す方にもおすすめ。



詳しいカリキュラム内容や卒業生の声は Web サイトへ

公式サイト

🔍 デジハリ 米子



Instagram

@dhw5475



資料請求・無料見学会は Web へ



米子市角盤町1-55-2 中海テレビ放送センタービル2F
火-金曜日 12:00-22:00/土日祝 10:00-20:00/月曜定休

📞 0120-110-047



座談会

2/13 先輩クリエイターに聞く、
[sun] クリエイターとしての働き方とは？

14:00~16:00 | 未経験者OK・参加費500円・事前予約必須

デジハリを卒業した先輩クリエイター達が卒業後、どんな働き方をしているか、直接聞ける「座談会」を開催します。卒業後、活き活きと働く先輩クリエイターと気軽に話出来る機会です！

ゲスト：亀井智子・石田園子・渡部容子

ファシリテーター：桂藤陽子

📍 デジタルハリウッドSTUDIO米子

📞 0120-110-047

📍 500円(スイーツ・ドリンク付)

(受講生・卒業生も可)

事前予約必須【締切:2/10(木)】

申込はこちら



制作イベント



2/6 ビジュアル重視の投稿で差を付ける!
[sun] 【無料ツール】Canva使いこなし術

14:00~16:00 | 未経験者OK・定員8名・参加費1,000円

オシャレなインスタグラマーが投稿している様なデザインが自分にも作れたら？無料ツールCanvaを使ってデザインセンスが高い投稿を作ってみよう！

参加資格：・Instagramのアカウントをお持ちの方
・スマホをお持ちの方
(Canvaアプリを事前にダウンロード)
・ご自身で撮影した写真をご用意ください

持ち物：スマートフォン・筆記用具

講師：デジタルハリウッドSTUDIO米子 Webクリエイター 桂藤陽子

📍 デジタルハリウッドSTUDIO米子

📞 0120-110-047

📍 1,000円 定員8名まで

申込はこちら



2022/Feb Event Schedule

今月の気になるイベント情報をご紹介します！



コロナウイルスの影響でイベントが中止になる可能性があります。事前に各イベントのお問い合わせ先にご確認の上ご参加ください。

6日 開場13:15 / 開演14:00~14:50 予定
アンサンブル・ヴァンヴェール
カジュアルコンサート
〜クラリネットで楽しむ映画音楽〜
◎ 米子コンベンションセンター 小ホール
◎ 500円
◎ 090-8608-5996 (松本)

6日 14:00~16:00
ビジュアル重視の投稿で差を付ける！
[無料ツール]Canva使いこなし術
◎ デジタルハリウッドSTUDIO米子
◎ 1,000円
◎ 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子)
※定員8名、詳細はP6へ

8火 12:15~13:00
2月のランチタイムレコード
「ある愛の詩」アンディ・ウィリアムス
◎ 米子市淀江文化センター 大ホール
◎ 無料
◎ 0859-39-4050

10木 14:00~16:00
アナログ・レコード鑑賞会
「ディープ・パープル、谷山浩子」
◎ 境港市文化ホール
◎ 無料
◎ 0859-44-1000 (境港市文化振興財団)

11金祝 ~ **3/6日** 10:00~18:00
令和3年度
米子市美術館 若手作家支援展
「朝倉弘平 雲わく庭から」
◎ 米子市美術館 第4展示室
◎ 無料
◎ 0859-34-2424 ※水曜休館日

11金祝 午前の部 11:00~
午後の部 15:00~
ダンスフェス・ワン Ver.13
◎ 米子市文化ホール メインホール
◎ 各1,000円
◎ 0859-35-4171

12土 ①14:00~16:00 ②18:30~
①「第20回子どもわいわいカーニバル」
(子ども店長フリマ、バザー、工作等)
②左手のピアニスト・智内威雄
◎ 境港市文化ホール
◎ ①無料(一般参加可)
②会員制(お試し優待券500円)
◎ 080-2902-5533 (増田)
(境港親と子どもの劇場) ※新入会員募集中!

13日 14:00~16:00
先輩クリエイターに聞く、
クリエイターとしての働き方とは？
◎ デジタルハリウッドSTUDIO米子
◎ 500円
◎ 0120-110-047 (デジタルハリウッドSTUDIO米子)
◎ ※事前予約必須・申込×2月10日(木)まで
詳細はP6へ

19土 14:00~
米子市文化ホール開館30周年事業
映画「二宮金次郎」上映会
◎ 米子市文化ホール メインホール
◎ 1,000円
◎ 0859-35-4171

20日 開場13:00/開演14:00
トヨタコミュニティコンサート
米子管弦楽団 第34回定期演奏会
◎ 米子市公会堂 大ホール
◎ 前売り1,200円/当日1,500円 高校生以下無料
※未就学児入場不可・全席自由
◎ 080-4559-6045 (米子管弦楽団・陣田)

23水祝 開場14:00/開演14:30
MUSIC ENCOUNTER
私の町の小さな演奏会 境港公演
ピアノ: 大井駿 ヴァイオリン: 山根一仁
◎ 境港市文化ホール
◎ 一般:2,000円
18歳以下:無料(要整理券) ※未就学児入場不可
◎ 0859-38-5127 (アルテプラザ)



New Shop 話題の店舗を要チェック!

新型コロナウイルスの影響で営業時間が変更される場合があります。

米子市・9月OPEN
カニジルブックストア
とりだい病院1階にOPEN!



こんなに面白い本屋は初めて! ノンフィクション、医療、QOL(クオリティ オブ ライフ)をテーマとしたセレクト書店。ジャンル別ではなく全国の著名人(選考委員)の選書ごとに並んでいます。「あの人はこんな本を読んでいるのか!」と選ばれた本を眺めるだけでも見応えがあります。

☎ 米子市西町36番1 鳥取大学医学部附属病院1階
🕒 9:00~17:00
📅 土・日・祝 (変更の可能性有)
☎ 0859-21-2755 @kanjiru_book_store

境港市・10月OPEN
タイ式ボディケア みかの手
本格的タイ式施術でリフレッシュ



約2500年の歴史があるタイ式の施術で、お悩みの部位にアプローチしてくれます。「オーナーのみかさんが、一生懸命、全身全霊で施術してくれます。命が洗濯されたみたいにすっきりし、身体が楽になります」と常連さん。ボディケアコースは30分2,000円(税込)〜。

☎ 境港市清水町766-8
🕒 10:00~22:00 (要予約)
📅 不定休
☎ 080-3891-3435

米子市・12月OPEN
CASE BELGIAN BEER STORE
ベルギービールの専門店



ベルギービールだけでなく68種類も楽しめるスタンディングBARが誕生! 山陰・山陽でこし飲み飲めないレアなビールもあります。ベルギービールは味わいが奥深く、ゆるくなっても美味しいのが魅力! ビール好きのオーナーに魅力を聞きながら、ゆっくりちょこちょこ飲むのがおすすめです。

☎ 米子市鞆町2丁目67
🕒 平日 17:00~24:00 / 土・日・祝 12:00~24:00
📅 年中無休
☎ 0859-57-4704 @case_belgian_beer

公式サイトのWebページでは、冊子の特集で載せきれなかった情報を紹介中。
instagramやfacebookでも取材中の様子を随時アップしています。
「#comcommag」で検索して最新情報をチェックしてね!



@commaga2018

コムコムマガジン編集部



米子コンテンツ工場はデジタルハリウッドSTUDIO米子を卒業した、クリエイターたちで構成されたクリエイターチームです。
特集ページの企画・取材・制作まで、メンバーたちで選び抜いた場所を独自の視点と面白さで掲載中! 特集にして欲しい情報はプレゼントアンケートやSNSで募集中です!

米子コンテンツ工場 PRODUCED BY

コムコムマガジン 2022年2月号
2022年2月1日 発行

編集・文・デザイン・取材/桂藤陽子 渡部容子 細田香織 竹歳由香里 林原ゆか
発行/(株)中海テレビ放送 制作/コムコムマガジン編集部
本誌を無断で複製・複製・転載することは、著作権法上の例外を除き、禁止されています。

【お問い合わせ】

株式会社 中海テレビ放送
☎0859-29-2854

デジタルハリウッド STUDIO 米子
米子コンテンツ工場
☎0859-39-2030